

FEIJÃO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão fradinho

300 g de carne seca

2 linguiças calabresas

100 g de azeitona

salsinha a gosto

2 folhas de louro

azeite a gosto

2 dentes de alho

1 cebola grande

100 g de bacon

MODO DE PREPARO

Retire o sal da carne seca e reserve a água.

Cozinhe o feijão fradinho na água da carne seca com 2 folhas de louro, não acrescente sal.

Aqueça uma panela grande, acrescente o bacon em cubos e deixe fritar.

Acrescente calabresa em rodela e a cebola, espere murchar e coloque o alho amassado.

Quando dourar coloque o feijão já cozido e deixe refogar.

Desligue o fogo, acrescente azeite, salsinha a gosto, azeitona picada e sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38059-feijao-com-carne-seca.html>